Sjokoladeostekake med Baileys



Ingredienser

Bunn:
200 g sjokoladekjeks
75 g smør

Sjokoladeostefyll:
600 g kremost
100 g sukker
2 store egg
3 dl rømme
250 g mørk sjokolade (70% kakaoinnhold)
1 dl Baileys

Kremfyll:
3 dl kremfløte

Pynt:
kakao og melis

Fremgangsmåte

Knus sjokoladekjeksen (enten i morter eller food processor). Bland med smeltet smør. Press kjeksmassen i bunnen på en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Sett i kjøleskapet til avkjøling.

Visp kremosten og sukker glatt og kremete. Ha i egg, ett om gangen. Visp inn rømmen. Smelt sjokoladen sammen med Baileys. Rør blandingen jevn og rør inn i

osteblandingen. Hell røren i formen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 45 min. Avkjøl kaken i formen i kjøleskapet til dagen etter (se tips).

Ta kaken forsiktig ut av formen og dra av bakepapiret fra undersiden. Sett kaken på et passende fat.

Pisk kremfløten stiv og ha på toppen av kaken. Sikt over kakao og deretter melis til pynt. Oppbevares i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Den stekte kaken bør stå kaldt over natten før den tas ut av formen. Da stivner den i konsistensen og blir lettere å få ut uten at den går i stykker.

Merk at dette er en supermektig kake! Vær dessuten klar over at ikke alle liker kombinasjonen kremost og sjokolade. Dette gir en syrlig/søt smak, som noen elsker og andre misliker. Du må selv prøve ut kaken for se i hvilken kategori du er. Jeg synes denne kaken er fantastisk god!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladeostekake-med-baileys